

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся КГУ "СОШ №33" г. Павлодара

от 08.11.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Сарсембаева С.З. – член попечительского совета.

Ажикеева А.А. – ЗДВР

Баязитова М.Е. – мед.сестра.

Макумова Б.А – член род.ком

В ходе проверки выявлено:

В ходе мониторинговой проверки было выявлено:

1. Продукция в холодильнике находится в открытой посуде;
2. Помещение для мытья посуды маленькое;
3. Ёмкость для сбора пищевых отходов маленькое;
4. Не имеет маркировка холодильного оборудования;
5. Санитарное состояния холодильника не удовлетворительное;
6. Мясной цех нет маркировки инвентаря;
7. Овощной цех: оборудовать полки для продукции;
8. С согласно меню было проведена проба на вкусовые качества. Блюдо не имеет посторонними запаха, отсутствует специфичные запахи. Блюдо соответствует нормам. На продукты, входящие меню прилагаются сертификат.
9. Замечания указанные в акте 27.10.2022г. устранены.

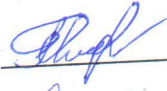
Рекомендации:

1. В целом организация школьного питания удовлетворительная.

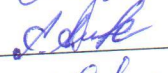
Замечания:

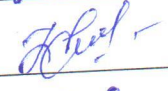
2. провести мытье и обработку холодильника соответствии санитарный гигиенический требованиям обработки использовании кухонного оборудование в школьной столовой.


3. Провести маркировки инвентаря для каждого отдельного оборудования и инструментов в мясном цехе.


Председатель комиссии  Ешенова Г. Н.

Члены комиссии :  Сарсембаева С.З.


ЗДВР  Ажикеева А.А.

Мед.сестра  Баязитова М.Е.

Член род.ком  Макумова Б.А.

Член род.ком.  Бопышева А.Ж.

Устранить замечания до 18.11.2022г.

Ознакомлена: арендатор школьной столовой Касенбекова Б.С. 

АКТ мониторинга качества питания*

Дата 08.11.2022

№ 4

Организация образования СОШ №33 г. Павлодара

Поставщик услуги (при наличии) Жасенбекова Зибилули Сабитовна

Комиссия в составе:

Сарсенбаева С.З. - член попечительского совета;

Жарыкбаева Д.А., лаборанта - Балжигитова М.С.,

член ред. колл. - Мамунова В.А.

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечания |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения | | | | |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | | | |
| Организация питьевого режима | | | | |
| Качество готовой продукции | | | | |

| | | | | |
|---|---|--------|--|--|
| Наличие запрещенных продуктов | | | | |
| Соответствие технологической карте | | | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо | | | | |
| Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) | | | | |
| Витаминация блюда | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Использование охлажденной птицепродукции | | | | |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров | | | | |
| Количество посадочных мест | | | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления | | 8:30 + | | |
| Количество раковин для мытья рук | 1 | + | | |
| Наличие мыла | | + | | |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| Наличие одноразовых или электрополотенец | | + | | |
| Состояние мебели | | + | | |
| Средства для обработки столов | | + | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | + | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | + | | |
| Санитарное состояние столовой | | + | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | закрывать продукцию в холодильнике | + | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды» | | + | | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | + | | |
| Исправность систем водоотведения | | + | | |
| Исправность систем отопления | | + | | |
| Исправность систем освещения | | + | | |
| Исправность систем вентиляции | | + | | |
| Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением. | | + | | |
| Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды | помещение для мытья посуды моечной для обработки посуды в ней | | | |
| Наличие моющих средств | | + | | |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|---|--|
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | + | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | + | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | + | | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | Куплено ёмкость для пищевых отходов | | + | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | — | | + | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный). | | | + | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | + | | |
| Наличие графика уборки и его соблюдение | | | + | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками | | + | | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | | |
| Склады | | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах. | | + | | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на | | + | | |

| | | | | |
|---|----------------------------------|---|---|--|
| складе/температурный режим | | + | | |
| Соблюдение товарного соседства | | + | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции | | + | | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах) | | + | | |
| Санитарное состояние складов | | + | | |
| Холодильники | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | Маркировка | | | |
| Наличие термометров | | + | | |
| Соблюдение товарного соседства | | | + | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | + | | |
| Санитарное состояние холодильного оборудования | помыть холодильник | | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | + | | |
| Мясной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | маркировка | | + | |
| Санитарное состояние | | | + | |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | Маркировка | | + | |
| Санитарное состояние | обработать полки сев. продукцией | | + | |
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | Маркировка | | + | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | + | |
| Хлебный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | + | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | | + | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | | | + |
| Санитарное состояние | | | + | |
| Варочный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | + | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | | + | |
| Санитарное состояние | | | + | |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность. | | | | + |
| Условия хранения яиц | | | + | |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц | | | | + |
| Средство для мытья яиц | | | + | |
| Бактерицидная лампа | | | | + |
| Буфет | | | | |
| Перечень реализуемой продукции утвержденный | ассортимента буфетной (прайс-лист), организацией | | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| образования | | | | |
| Наличие ценников | | + | | |
| Соблюдение условий хранения | | + | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | + | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | + | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость | | + | | |
| Срок реализации поступившей продукции | | + | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | + | | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме | | + | | |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме | | + | | |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г. | | + | | |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока | | + | | |

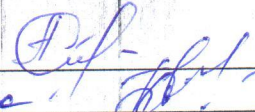
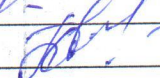
| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения | | | | |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм | | | | |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | | | |
| Журнал проведения генеральных уборок | | | | |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников | | | | |
| Наличие программы производственного контроля | | | | |
| Бытовая комната | | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | | | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | | | |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | | | |
| Душевая комната, санузел | | | | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | | | |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, | | | | |


| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | | | |
| Наличие москитной сетки | | | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

Сроки хранения по хлорильнику и маркировка, мытье контейнера, мытье продукции не соответствует хранению, нет маркировки, не соответствует хранение овощей, и круп, нет емкости для отходов, не соответствует хранение мяса, нет пастеризатора.

Подписи комиссии:

Маркулова Б. А. - род. касс. 
 Захаритова М. В. - мед. сестра 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен  (подпись)